



Dane aktualne na dzień: 14-03-2025 09:26

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/mieszanka-mak-do-nalesnikow-makaronu-pierogow-mix-flour-p-2615.html>

## Mieszanka mąk do naleśników, makaronu, pierogów" Mix flour"

Cena	<b>14,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>Balviten</b>

### Opis produktu

#### **Mieszanka mąk do naleśników, makaronu, pierogów" Mix flour"**

Opracowane specjalnie dla osób nietolerujących glutenu

**Składniki:** skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, substancja zagęszczająca: guma guar; glukoza.

#### **Wartość odżywcza w 100 g produktu:**

Wartość energetyczna: 1481 kJ/349 kcal

Tłuszcz: 0,6 g

-w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0,1 g

Węglowodany: 83 g

-w tym cukry: 1,1 g

Błonnik: 2,8 g

Białko: 1,3 g

Sól: 0,13 g

Waga: 1kg

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

**Nie zawiera skrobi pszennej .**

#### **Przepis na Amerykańskie pancakes**

200g mixu

3 łyżeczki proszku do pieczenia

350ml mleka

15g rozpuszczonego masła

1 jajko

30g cukru (lub wg upodobań)

Sposób przygotowania: Mix wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, cukier i wymieszać. Następnie wlać mleko, masło i wbić jajko, zmiksować na gładką masę. Na rozgrzaną, posmarowaną tłuszczem patelnię, nakładać ciasto (mniej więcej po 1



łyżce), smażyć z 2 stron na złoty kolor.

### **Przepis na Ciasto makaronowe**

200g mixu

3 jaja

1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania: Składniki połączyć w jednolite, gładkie ciasto, uformowaną kulę owinąć folią spożywczą i wstawić na 20 minut do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować na ok 2 mm grubości. Wyciąć dowolny kształt makaronu. Gotować w osolonej wodzie małymi porcjami 3-4 min